

Baklava (8)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mlevdinih oraha
- **500 g** tankih kora za baklavu
- **100 g** griza
- **100 g** suvog groža
- **1** jaje
- **2 dl** ulja
- **6 dl** vode
- **700 g** šecera
- **1** limun

Priprema

Mlevene orahe pomešati sa suvim grožem, grizom i jajetom. U plehu gde ce se peci baklava reamo dva lista kore i pospemo pripremljene orahe.

Reamo kore i posipamo orahe sve dok imamo fila i kora. Na kraju završimo korom kojom lepo upakujemo da bude sve ravno. Zagrejemo ulje (da struji ne da provri) i njime posipamo krajeve secene parcad baklave. Pecemo u prethodnoj zagrejanj rerni na 200°C 20 minuta. Kada baklava porumeni izvaditi je iz rerne i ostaviti da se ohladi. U šerpu sipati vodu sa šecerom, kuvati do odreene gustine, što znaci kada provri sirup kuvati ga još 15 minuta. Vreo sirup preliti preko hladne baklave. Ostaviti da se ohladi, povremeno je protresti da sve upije sirup.

Savet

Baklava je pikantna i sona, ne može joj se odoljeti..